Estimado Cliente,

En Jocca nos esforzamos por la calidad y el compromiso con nuestros clientes, y le agradecemos su confianza en nuestros productos.

Aprovechamos esta ocasión para informarle que ante cualquier duda o reclamación puede contactar con nosotros en la dirección atencionalcliente@jocca.es (respuesta en 24 horas laborables).

Si, por el contrario, desea consultar alguna característica técnica o nuestra amplia gama de productos, visite la página web www.qualimail.es, donde le atenderemos con la calidad que nos caracteriza.

Una vez más, gracias por su confianza.

JOCCA
HOME & LIFE
www.jocca.es
902 420 000

BSCI Business Social Compliance Initiative

TÜVRheinland® CERT ISO 9001

TÜVRheinland® CERT ISO 14001

JOCCA

(ES) Manual de instrucciones
(EN) Instructions manual
(FR) Manuel d'instructions

Ref. 1904
1958

Para cualquier consulta sobre este artículo contacte con nuestro Servicio de Atención al cliente

JOCCA
QUALIMAX INTERNATIONAL

atencionalcliente@jocca.es
RESPUESTA EN 24h.

Tel. 902 420 000

DESCRIPCIÓN/DESCRIPTION/DESCRIPTION

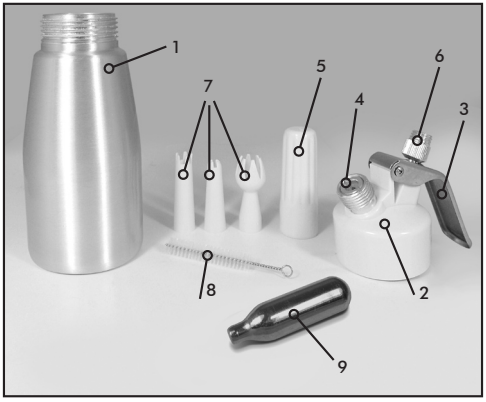

Fig. 1 ▶

◀ Fig. 2

Fig. 3 ▶

Fig. 4 ▶

◀ Fig. 5

SIFÓN DE ESPUMAS

Decore sus platos y postres con originalidad: este producto permite preparar deliciosas espumas frías, nata, mousse y salsas en segundos.

AGRADECIMIENTO DE COMPRA

JOCCA le agradece la confianza depositada en nuestros productos y estamos seguros de que quedará completamente satisfecho con cualquiera de éstos.

Para atender mejor todas sus dudas y necesidades, el servicio de atención al cliente de **JOCCA** queda a su plena disposición para solucionar cualquier consulta:

JOCCA
c/ Tarraca, nº12 (PlaZa)
50.197 Zaragoza
atencionalcliente@jocca.es

DESCRIPCIÓN

1. Contenedor principal
2. Cabezal
3. Palanca
4. Válvula de carga de N2O
5. Portacápsulas
6. Porta-boquillas decoradoras
7. Boquillas decoradoras
8. Escobilla limpiadora
9. Carga de N2O

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-Estas instrucciones son muy importantes. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato, y guárdelo para posteriores consultas.

-**JOCCA** no se responsabiliza de un uso inadecuado del producto, u otro uso que no estuviera descrito en este manual.

-Antes de utilizar el producto por primera vez, desembale el producto y compruebe que está en perfecto estado. De no ser así, no utilice el aparato y diríjase a **JOCCA** ya que la garantía cubre cualquier daño de origen o defecto de fabricación.
-Este producto solo está indicado para un uso doméstico. No deje el aparato bajo la exposición de agentes climáticos como la lluvia, nieve, sol, etc.
-Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
-Mantener el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
-Si su aparato ha sufrido una caída no utilice el aparato ni intente repararlo. Llévelo al servicio técnico de **JOCCA**.
-Este sifón sólo está preparado para preparar espumas frías. No caliente nunca el sifón en baño maría ni lo deposite sobre superficies calientes.
-Nunca abra el sifón antes de haber extraído el aire a presión de su interior.
-Después de utilizarlo, deje reposar y compruebe que no queda gas en el sifón presionando la palanca (puede realizar esta acción sobre fregadero, por ejemplo).

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DE LAS CÁPSULAS DE N2O:

Una cápsula se debe utilizar para montar como máximo 0.5L de crema o productos similares. Contiene aproximadamente 8 gramos de N2O (E942). El contenido está bajo presión. Almacene en un lugar fresco y seco. Nunca se deshaga de cartuchos llenos. No lo exponga a la luz solar directa o a temperaturas superiores a 50° C (120° F). Nunca intente abrirlo ni lo golpee.

Utilizar N2O excesivamente puede representar un riesgo para la salud. Mantener lejos del alcance los niños. Use este producto únicamente siguiendo las instrucciones de este manual. Recicle el embalaje cuando esté vacío. Las cápsulas de aire tienen fecha de caducidad, compruébela antes de operar con ellas. Este producto es compatible con la mayoría de cargas del mercado.

MODO DE EMPLEO

1-Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el sifón con agua templada.
2-Antes de utilizar el sifón, es necesario enfriarlo con agua fría o mantenerlo aproximadamente una hora en la nevera. Es aconsejable esta segunda opción para optimizar sus preparados de espumas.
3-Llene el contenedor con los ingredientes que desee.
IMPORTANTE: llene el sifón a 2/3 de su capacidad como máximo. Asegúrese de que la mezcla no contenga grumos y esté bien batidad para no obstruir los conductos de salida de la espuma.
4-Compruebe que la junta de silicona de la parte interior del cabezal esté bien colocada.
5-Enrosque firmemente el cabezal en el contenedor.
6-Enrosque la boquilla decoradora que desee utilizar en el porta-boquillas. Fig. 3.
7-Intruduzca la cápsula de N20 en el porta-cápsulas, de tal manera que la válvula de la carga coincida con la entrada de aire del cabezal del sifón. Fig. 1.
8-Enrosque firmemente el porta-cápsulas en el cabezal del sifón. Oirá un leve sonido que significa que el gas se ha introducido en el sifón (sólo se debe utilizar una cásula por preparado). Fig. 2.
9-Agite enérgicamente 4 ó 5 veces el sifón, de manera vertical. Fig. 4.
10-Deje reposar el sifón en el frigorífico.
11-Ahora puede utilizar el sifón para decorar sus platos. Se recomienda comprobar la textura de la espuma antes de preparar el plato (por ejemplo, extraiga un poco de espuma sobre el fregadero). Disponga el sifón boca abajo y presione suavemente

la palanca hasta que salga la espuma, a un centímetro de los alimentos. Si la espuma sale demasiado líquida, agíte el sifón de nuevo. Fig. 5.

NOTAS:

-No agite demasiado el sifón: con 4 ó 5 veces es suficiente. De lo contrario, la mezcla podría quedar demasiado espesa.

-Para decorar sus platos utilice siempre el sifón verticalmente (boca abajo).

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1-Compruebe que no queda gas en el sifón presionando la palanca (puede realizar esta acción sobre fregadero, por ejemplo).

2-Desenrosque el porta-cápsulas y retire la carga de aire.

3-Desenrosque la boquilla decoradora, y posteriormente el porta-boquillas del cabezal.

4-Desenrosque el cabezal del contenedor.

5-Retire la junta de silicona del interior del cabezal.

6-Posteriormente podrá retirar el pistón de salida de la espuma, por la parte interior del cabezal.

7-Limpie cada uno de los elementos del cabezal con la escobilla limpiadora que incluye el producto.

8-Limpie el cuerpo del sifón con agua caliente y jabón. Aclárelo y séquelo con un paño.

NOTAS:

-Ni el sifón ni ninguno de sus accesorios es apto para el lavavajillas.

-Evite grumos, granos, semillas de frutas, etc. que puedan obstruir la salida de espuma del sifón.

-Para las mezclas dulces, aconsejamos utilizar azúcar en polvo disuelto o liquido. Para las preparaciones saladas, aconsejamos disolver los ingredientes picantes en agua o leche. Para ello, utilice únicamente especias en polvo.

-No utilice para limpiar la superficie detergentes abrasivos ni productos que puedan dañar el aparato.

LIBRO DE RECETAS

CREMA CHANTILLÍ DE VAINILLA

Ingredientes:
25 cl de nata
25 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:
Caliente la nata, el azúcar y el extracto de vainilla a fuego lento, mezclando hasta que el azúcar quede disuelto.
Vierta la mezcla en el contenedor del sifón, coloque una carga de gas, agite y déjelo enfriar hasta el momento de servir

ESPUMAS DE CHOCOLATE (para 4 personas)

Ingredientes:
100 g de chocolate negro
20 cl de nata líquida
5 cl de leche

PREPARACIÓN:
Ralle el chocolate negro.
Mezcle la mitad de la leche y la nata. Caliente la mezcla en una cazuela y llévelo a ebullición. Vierta el chocolate rallado.
Deja fundir el chocolate y remueva hasta que quede totalmente disuelto.
Después añada el resto de la nata y la leche fría, y bátalo.
Cuele la mezcla con un colador para eliminar los grumos.
Vierta la mezcla en el contenedor del sifón, coloque una carga de gas, agite y déjelo enfriar hasta el momento de servir.

MOUSSE DE CARAMELO (para 4 personas)

Ingredientes:
150 g de azúcar
2 cucharadas de agua
250 ml de nata líquida para montar
90 g de mantequilla salada

PREPARACIÓN:
Preparamos el caramelo introduciendo el agua y el azúcar en una cazuela y calentando hasta que el azúcar se funda y tenga un color dorado.
Retire el caramelo del fuego e incorpore la nata líquida, mezclando bien.
Añada 80 g de mantequilla y bata bien para evitar que queden grumos
Vierta la mezcla en el contenedor del sifón, coloque una carga de gas, agite y déjelo enfriar hasta el momento de servir.

ESPUMAS DE GUSTO FRESA CON SIFÓN (para 4 personas)

Ingredientes:
2 yogures de fresa
20 cl de nata
2 cucharas de sirope de fresa

PREPARACIÓN:
Dentro de un recipiente, mezcle los dos yogures de fresa. Aplaste los trozos de frutas en el caso de que haya.
Añada 20 cl de nata y dos cucharas de sirope de fresa (también puede utilizar jugo de fresa).
Vierta la mezcla en el contenedor del sifón, coloque una carga de gas, agite y déjelo enfriar hasta el momento de servir.

FOAM SIPHON

Decorate your dishes and desserts with originality: this product can prepare delicious cold foam, cream, mousse and sauces in seconds.

PURCHASE ACKNOWLEDGEMENT

JOCCA thanks you for the trust placed in the purchase of our product and we are certain that you will always be satisfied with any of our products.
For better service of all your questions and needs, JOCCA customer service is at your disposal to solve any query:

atencionalcliente@jocca.es

PRODUCT DESCRIPTION

1. Main container
2. Head
3. Handle
4. N2O charging valve
5. Capsule holder
6. Decorating nozzles holder
7. Decorating nozzles
8. Cleaning brush
9. N2O charge

SAFETY WARNINGS

-These instructions are very important. Please read this instructions manual carefully before using the appliance and keep it at hand to refer to it at any time.
-**JOCCA** declines any responsibility for the improper use of the product, or any other use that is not described in this manual.
-Before using the product for the first time, unpack the product and check that it is in perfect conditions. If not, do not use the appliance and contact JOCCA, as the guarantee covers any damage from origin or manufacturing defects.

-This product is only indicated for domestic use. Do not use the appliance outdoors. Never leave the appliance exposed to climatic agents such as rain, snow, sun, etc.
-This product can be used by children of 8 and more years old as well as by disable people, people with reduced sensorial o mental capacities, people with lack of experience and knowledge, if the appropriate supervision and instruction of use was provided them in reliable way and they understand danger it entails. The cleaning and maintenance allow to be realized by the user, must no be realized by the children, only in case they are more than 8 years old and only under supervision.
-Keep the appliance and its cable out of reach of the children younger 8 years old.
-Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
-If your product has been dropped do not use it or try to repair it. Take it to the JOCCA technical service.
-This siphon is designed to prepare the cold foams only. Never heat bath siphon nor deposited on the hot surfaces.
-Never open the siphon before you remove the air pressure inside.
-After use, let it stand and check there is no gas left in the siphon pressing the handle (you can do this over sink, for example).

INSTRUCTIONS FOR USE

1-Before the first use, clean the siphon with warm water.
2-Before using the siphon, you need to cool it with cold water or keep it about an hour in the fridge. We recommend the second option to optimize foam preparations.
3-Fill the container with the ingredients you want.
IMPORTANT: Fill the siphon with maximum two thirds of its capacity. Make sure the mixture is lump-free and well blended not to obstruct the foam coming out.
4-Make sure the silicone joint of the inside head part is placed correctly.
5-Screw tightly the head in the container.
6-Screw the decorating nozzle to be used on the nozzle holders.

Figure 3.
7-Place the capsule N20 in the capsule holder, so that the charging valve coincides with the air inlet of the head of the device. Figure 1.
8-Screw tightly the capsule holder in the device head. You will hear a sound that means that the gas has been introduced into the siphon (you must use only one capsule per preparation). Figure 2.
9-Shake the siphon vigorously 4 or 5 times in vertical position. Figure 4.
10-Let the siphon stand in the fridge.
11-Now you can use the siphon to decorate your dishes. We recommend you to check the texture of the foam before preparing the dish (for example, extract some foam over the sink). Put the siphon upside down and gently press the handle 1 centimeter distance from the food, until the foam comes out. If the foam comes out too liquid, shake the siphon again. Figure 5.
NOTES:
-Do not shake the siphon too much, 4 or 5 times are enough. Otherwise, the mixture may be too thick.
-To decorate your dishes always use the siphon vertically (upside down).

CLEANING AND STORAGE

1-Ensure that there is no gas in the siphon by pressing the handle (you can do it over the sink, for example).
2-Unscrew the capsule holder and remove the air charge.
3-Unscrew the decorating nozzle, and then - the head nozzle holders.
4-Unscrew the head of the container.
5-Remove the silicone joint for the inside part of the head.
6-Then you can remove the foam outlet valve through the inside part of the head.
7-Clean each of the elements of the head with the cleaning brush supplied with the product.
8-Clean the siphon body with hot water and soap. Rinse and dry it with a cloth.

NOTES:

-Neither the siphon or any of its accessories are dishwasher safe.

-Avoid grains, seeds, fruits, etc.. that can block the siphon foam outlet.

-For sweet mixtures, please use dissolved powdered sugar or liquid sugar. For savory dishes, we recommend dissolve the spicy ingredients in the water or milk. To do this, use only powdered spices.

-Do not use abrasive detergents or products that may damage the siphon.

RECIPES BOOK

VANILLA CHANTILLY CREAM

Ingredients:
25 cl heavy cream
25 g granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract

PREPARATION:
Heat up the cream, sugar and vanilla extract and leave it to simmer, until sugar dissolves and everything is properly mixed.
Pour the mix into the siphon container, place a gas capsule, stir and let chill until is ready to serve it.

FOAM WHIPPER CHOCOLATE MOUSSE (ingredients for 4 people)

Ingredients:
100 g black chocolate
20 cl liquid cream
5 cl milk

PREPARATION:
Grate black chocolate.
Mix half of the milk and cream. Heat the mix in a casserole until it boils. Pour the chocolate chips into the mix.
Let the chocolate melt and remove until it is completely dissolved.
Add the remaining cream and cold milk, and stir.
Strain the mixture through a sieve to remove any lumps.
Pour the mix into the siphon container, place a gas capsule, stir and let chill until is ready to serve it.

CARAMEL MOUSSE (ingredients for 4 people)

Ingredients:
150 g sugar
2 tablespoons water
250 ml liquid cream
90 g salted butter

PREPARATION:
Prepare caramel by mixing sugar and water in a saucepan and warm it until it melts and gets darker and reddish brown.
Remove the caramel from the cook and mix it with liquid cream, until it mixes properly.
Add 80g. of butter and stir gently until remove any lumps.
Pour the mix into the siphon container, place a gas capsule, stir and let chill until is ready to serve it.

FOAM WHIPPER STRAWBERRY MOUSSE (Ingredients for 4 people)

Ingredients:
2 strawberry yogurts
20 cl cream
2 tablespoon strawberry syrup

PREPARATION:
Mix into a bowl two strawberry yogurts. Smash the bits of fruits in case there are.
Add 20cl. Liquid cream and 2 table spoons of strawberry syrup (it is possible to use instead strawberry juice).
Pour the mix into the siphon container, place a gas capsule, stir and let chill until is ready to serve it.

SIPHON POUR FAIRE DES ESPUMAS

Décorez vos plats et dessert de manière originale: ce produit permet de préparer de délicieuses espumas froides, crème, mousse et sauces en quelques secondes.

REMERCIEMENT D'ACHAT

JOCCA tient à vous remercier de nous faire confiance en achetant nos produits. Nous sommes sûrs que vous serez satisfaits de votre achat.
Pour mieux vous servir notre service d'attention clientèle **JOCCA** est à votre disposition pour résoudre vos doutes, vos questions ou pour tout autre consultation:

atencionalcliente@jocca.es

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Récipient principal
2. Tête
3. Levier
4. Valve pour la cartouche de N2O
5. Porte cartouche
6. Porta embouts
7. Embouts
8. Goupillon pour le nettoyage
9. Cartouche de N2O

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

-Ces instructions sont très importantes, lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil, et conservez-les pour des consultations postérieures.
-**JOCCA** ne sera pas responsable d'une utilisation inadéquate du produit, ou autre utilisation qui ne serait pas décrite dans cemanuel.
-Avant d'utiliser le produit pour la première fois, déballez le produit et vérifiez qu'il est en parfait état, si tel n'est pas le cas, n'utilisez pas l'appareil et dirigez-vous à **JOCCA** puisque la garantie couvre

tous dommages origine ou défaut de fabrication.
-Ce produit est seulement indiqué pour une utilisation domestique. Ne pas utiliser l'appareil en cas d'intempéries. Ne laissez pas l'appareil sous l'exposition d'agents climatiques comme la pluie, la neige, le soleil, etc.
-Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir des 8 ans, par des personnes avec un handicap physique, sensoriel ou mental et aussi par des personnes sans expérience ni connaissance du produit, à partir du moment que des instructions appropriées quand son usage de manière adaptée leur ont été données et qu'ils comprennent les dangers liés à l'utilisation du produit. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage requis par l'appareil doit être réalisé par l'utilisateur et non par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans ou que cette tâche soit faite sous la supervision d'un adulte.
-Maintenez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
-Les enfants doivent être surveillés pour s´assurer qu´ils ne jouent pas avec l´appareil.-Si votre appareil a chuté n'utilisez pas l'appareil ni essayez de le réparer. Contactez le service technique **JOCCA**.
-Ce siphon prépare seulement des espumas froides. Ne jamais chauffer le siphon dans un bain marie, ni même le déposer sur des superficies chaudes.
-N´ouvrez jamais le siphon avant d´avoir précédemment enlevé la pression d´air à l´intérieur.
-Après l´utilisation, laissez-le reposer et vérifiez qu´il ne reste pas de gaz à l´intérieur en appuyant légèrement sur le levier (vous pouvez utiliser un évier pour vérifier, par exemple).

AVERTISSEMENT POUR L´UTILISATION DES CARTOUCHES DE N2O

Une cartouche de crème sert à faire monter max. 0.5L de crème ou de produits similaires. Contenu: env. 8 grammes de N2O (E942). La cartouche est sous pression. A conserver dans un endroit frais et sec. Ne jamais éliminer de cartouche pleine. Ne pas exposer aux rayons du soleil ou à des températures au-delà de 50° C (120° F). Ne jamais forcer pour l´ouvrir. Une utilisation abusive présente un risque pour la santé. A conserver

à l´abris des enfants. Utiliser uniquement conformément au mode d´emploi du siphon crème. N´éliminer l´emballage que lorsqu´il est vide. Les capsules d´aire ont une date de péremption, vérifiez-la avant de les utiliser. Ce produit est compatible avec la majorité des cartouches du marché.

MODE D'EMPLOI

1-Avant la première utilisation, rincez le siphon sous l'eau tiède
2-Avant de l'utiliser, il faut également le refroidir soit sous de l'eau froide ou le placer idéalement une heure au réfrigérateur.
3-Remplissez avec de la crème fraîche froide ou avec d'autres ingrédients selon la recette.
IMPORTANT: Remplissez le siphon au 2/3 de sa capacité. Lorsque vous préparez votre recette, veillez à ce que les ingrédients soient dissous ou mixés afin d'éviter les grumeaux et les impuretés qui peuvent obstruer ou abîmer le siphon.
4-Veillez à ce que le joint soit bien inséré dans la tête et vissez-la sur la bouteille.
5-Vissez fermement la tête au récipient.
6-Visser fermement l´embout que vous voulez utiliser dans le porte embout.
7-Placez la cartouche de gaz (8gr) dans le porte cartouche. Fig. 1.
8-Vissez fortement jusqu'au bout du pas de vis. Vous allez entendre un bruit qui correspond à l'émission de gaz dans la bouteille. (Utilisez une seule cartouche par utilisation ! et non pas 2 comme il peut être indiqué sur certaines recettes). Fig. 2.
9-Secouez verticalement le siphon quatre à cinq fois. Fig. 4.
10-Laissez reposer dans le réfrigérateur.
11-Vous pouvez maintenant vous servir de votre siphon pour décorer vos plats. Avant tout, faites un essai au dessus de votre évier. Ensuite, inclinez le siphon de manière absolument verticale à 1cm de votre plat et pressez le levier. Si votre mousse n'est pas assez ferme, secouez à nouveau le siphon. Fig. 5.

NOTES:

-N´agitez pas trop le siphon: 4 ou 5 fois sont suffisante. Dans le cas contraire, le mélange pourrait être trop épais.

-Pour décorer vos plats utilisez toujours le siphon verticalement (tête en bas).

PROPRETÉ ET STOCKAGE

1-Vérifiez qu'il n'y a plus de gaz et videz votre siphon en exerçant une pression sur la poignée, dans un évier.
2-Dévissez le porte cartouche et retirez la cartouche de gaz.
3-Enlevez l´embout, et ensuite le porte embout de la tête.
4-Dévissez la tête.
5-Retirez le joint qui se trouve à l'intérieur.
6-Appuyez sur la partie qui sort du levier, puis de l'intérieur tirer dessus pour extraire le piston.
7-Nettoyez chacun des éléments avec le petit goupillon inclus avec le produit.
8-Lavez le corps du siphon avec de l´eau chaude et du savon. Rincez et séchez le siphon avec un torchon.

NOTES:

-Ne jamais mettre le siphon ni aucun de ses éléments dans le lave-vaisselle.
-Evitez les grumeaux, grains de fruits, etc. qui pourraient empêcher la sortie de la espumas du siphon.
-Pour les mélanges sucrés, nous vous conseillons d´utiliser du sucre en poudre dilué ou du sucre liquide. Pour les préparations salées, nous vous conseillons de dissoudre les épices dans un peu d'eau ou de lait. Il faut utiliser uniquement des épices en poudre.
-N'utilisez pas d'objets tranchants ou d'éponge abrasive pour nettoyer votre siphon.
-Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou des produits qui peuvent endommager l'appareil.

CHANTILLY À LA VANILLE

Ingrédients
25cl de crème fraiche
25g de sucre
1 cuillière d'extrait de vanille

PRÉPARATION :
Faire chauffer la crème, le sucre et l'extrait de vanille à feu doux en remuant jusqu'à dissolution du sucre.
Versez le tout dans le siphon, mettez une recharge de gaz, agitez et mettre au frais jusqu à l´utilisation.

MOUSSE AU CHOCOLAT AU SIPHON (pour 4 personnes)

Ingrédients :
100 g de chocolat noir à 70h de cacao
20 cl de crème liquide (30h de matière grasse min.)
5 cl de lait

PRÉPARATION:
Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau.
Mélangez le lait et la crème liquide. Faites chauffer dans une petite casserole, une partie de la crème liquide et du lait. Portez à ébullition, et versez sur le chocolat haché.
Laissez fondre le chocolat quelques minutes, et remuez vivement.
Ajoutez ensuite le reste du liquide crème/lait froid, et fouettez.
Passez le mélange dans une petite passoire pour enlevez les grumeaux s'il en reste.
Versez le tout dans le siphon, mettez une recharge de gaz, agitez et mettre au frais jusqu à l´utilisation.

MOUSSE AU CARAMEl (pour 4 personnes)

Ingrédients :
150g de sucre
2 cuillères d´eau
250 ml de crème fraiche liquide
90 g de beurre salé

PRÉPARATION :
Pour préparer le caramel, mettez l´eau et le sucre dans une casserole et chauffez jusqu´à ce que le sucre fonde et ait une couleur dorée.
Retirez du feu et mettez la crème fraiche liquide en mélangeant bien.
Ajoutez les 80g de beure et mélangez bien avec une cuillère pour éviter qu´il reste des grumeaux.
Versez le tout dans le siphon, mettez une recharge de gaz, agitez et mettre au frais jusqu´à l´utilisation. e de pâtisserie.

MOUSSE GOUT FRAISE AU SIPHON (pour 4 personnes)

Ingrédients :
2 yaourts aux fraises
20cl de crème entière
2 cuillères à soupe de sirop de fraise

PRÉPARATION:
Dans un bol, mélangez deux yaourts aux fraises. Passez au tamis les morceaux de fruits)
Ajoutez 20cl de crème entière; et 2 cuillères à soupe de sirop de fraise (ou du coulis).
Versez le tout dans le siphon, mettez une recharge de gaz, agitez et mettre au frais jusqu´à l´utilisation.